مٹکا گوشت

اجزاء۔

دہی دو کپ

مٹن ایک کلو

تازہ پسا کھوپرا آدھا کپ

نمک حسبِ ذائقہ

کوکنگ آئل آدھا کپ

ہری مرچ پیسٹ دو کھانے کے چمچ

کڑی پتہ حسب ضرورت

گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر دو چائے کے چمچ

لال مرچ پاؤڈر ایک کھانے کے چمچ

لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

پانی حسبِ ضرورت

ترکیب۔

ہانڈی میں تیل گرم کر کے گوشت فرائی کرلیں

اب لہسن،لال مرچ،دھنیا پاؤڈر اور نمک ڈال کر مزید پانچ

منٹ تک فرائی کریں۔

چار کپ پانی کے ساتھ کھوپرا شامل کر کے ابال آنے پر

دھیمی آنچ پر پینتالیس منٹ تک پکائیں۔

ڈھکن ہٹا کر گرم مصالحہ،ہری مرچ کا پیسٹ،دہی اور کری پتہ شامل کر کے مزید پندرہ منٹ تک گوشت گل جانے تک پکنے دیں-

تیار ہونے پر روغنی نان کے ساتھ سرو کریں.

0307-8162003